volo esser troppo tenera. Poi fale fruttelle
& frizle nel bono olio. gli mettirai disopra
del Zuccaro, del Mele.

A cocer il Riso molto bene, & cotto il cauarai
ad asciuccar sopra vn tagliero, & sel uol
pistar il poi fare, se nō lascialo intiero
& habi dele amandole secundo la q̄ntita
ch ti par, & piste molto bene le passerai
per la stamegna cō vn poca de aqua Ro-
sata, ō cō vn poco di quello brodō dou
e cotto il Riso, Et fa ch questo lacte damā
dole sia ben stretto, Poi habi vn poco di fio-
re di farina, & del Zuccaro, Et mescolate
bene queste cose insieme farai le fruttelle
i ch formā ti piace, & frigerale i bono olio.

O nda & netta le poma molto bene, & fallo
cocer allesso ō sotto la brascia, & cauatone
fora quello duro di mezo pistarale mito
bene & insieme gli mettirai vn poco de lu-
uito, & vn poco di fior di farina, & del x
Zuccaro, & fa le fruttelle frigendole i bono olio.

Fruttelle de fichi piene.

I glia vn poche de amandole, & di pignoli
secundo la quantita ch uole far, & pista
le molto bene, & fa ch siano bianche &
nette, agiognendoli doi fiche secchi, & vn-
poca de vuapssa insieme apistar, Poi habi
vn pocho di petrosillo tagliato menuto
& vn poca di vuapassa integra cō bone
spetie, Et questa compositione se venisse trop
po stretta agiogniui vn poca d'acqua Rosa-
ta, & habi le fiche secche aperte & buscate
dal canto disotto cioe, dal fior, & la im
pierai molto bene di questa compositione
frigendoli ad ascio i bono oglio infarina-
dole poi vn pochetto di sopra.

A allessar il pesce, & pista molto bene, de la pol
pa sua piu bianca, & haverai vn pocho di
lacte damandole bene stretto, & vn pocho
di fior di farina cō del Zuccharo, & queste
cose distemperarai cō vn poca de acqua
Rosata ō d'altra aqua comuna, poi fa le
fruttelle i ch forma ti piace, & frigile in
bono olio.

Fruttelle in forma de pesce.

O nda de le amandole & falle bianche, & ha-
bi de la polpa di qualch bon pesce, & pista
rala molto bene insieme cō la mandole e
agiogniendoui ancora apistar dell'una pas
sa con vn poco di Zuccharo, Item vn poco
di petrosillo & di maiorana tagliate mo
mute cō bone spetie & vn poco di Zafra-
no, & haverai apparecchiata vna pasta
sottile a modo di quella ch si fanno le la
sagne, concludendo & ligando i la detta
pasta pezzi maiori ō menori como ti
piace di questa compositione, Poi hauo
rai le forme de ligno cauate in modo &
forma di pesce de varie qualita & ma-